

## 本学学生の調理実習に関する調査研究（１）調理作業に対する興味について

著者	計良 久美子, 白井 美帆子
雑誌名	北海道女子短期大学研究紀要
巻	23
ページ	157-171
発行年	1988
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1136/00001702/">http://id.nii.ac.jp/1136/00001702/</a>

# 本学学生の調理実習に関する調査研究（１）

—— 調理作業の興味について ——

## Study on the Cooking-Practical Class (1)

—— Students' Interest in Cooking Skills ——

計 良 久 美 子 白 井 美 帆 子

Kumiko KEIRA Mihoko SHIRAI

### I は じ め に

調理実習は服飾美術科の専門科目として家庭科学コースの学生には必修科目、服飾コースの学生には選択科目として開講されている。履修率は毎年80%を越え、多くの学生が積極的に学んでいる。学生が調理実習により興味をもち、効果的な学習ができるように教材の選定や、指導方法を考えていかねばならない。

調理は献立にそって適切な食品を選択し、下処理、本調理操作を加えて美味な食べ物に作り上げ、それを食器に盛り付け、配膳するまでの一連の工程をいう。調理実習では日本料理、西洋料理、中国料理の三様式の献立を取り入れているが、その全体の中で各調理操作の理論を理解しながら、基礎的技術から応用技術へと系統的な学習が続けられている。

学生がどのような料理や調理作業に興味をもっているか、また興味と作業の難易や料理の嗜好との関連などを知り、今後の指導に役立てたいと考え本調査を行った。

### II 調 査 方 法

昭和63年度の調理実習履修者を対象とした。内訳は本学服飾美術科服飾美術コース1年目学生207名のうち、「調理実習」科目選択履修者168名（履修率81.2%）、家庭科学コース1年目149名（必修科目）の合計317名（回答率89.4%）である。毎回の授業終了時に実習記録用紙を配布し、各自が手がけた調理作業に対する興味と難易、料理の嗜好について記入する方法をとった。実習項目は4月から7月までの前期開講の44項目である。ただし、授業進度が異なるため、一部クラスでは西洋料理の3項目、中国料理の4項目が集計に入っていない。

調理工程における各操作は次のように分類した。

- (1) 準備：調味料と材料の計量、調理の第一段階である食品材料の洗浄、洗米などである。
- (2) 予備操作：本調理に入る前の材料の下ごしらえ、切碎、粉碎、整形、圧搾、混合、攪拌、浸漬などの操作を含めた。
- (3) 本調理：煮る、焼く、蒸す、揚げる、炒める、炊くなどの加熱調理、調味に関する操作、サラダ類の生食する調理では切碎、混合、また、菓子類の卵白の泡立て、混合、

攪拌などの加熱調理に入る前の操作や主なる整形を含めた。

(4) 盛り付け：調理の最終段階の外観に関する仕上げ操作、盛り合わせなどである。

### Ⅲ 結果と考察

#### 1. 調理作業の興味度

表1 調理作業に対する興味度（日本料理）

実 習 項 目	(1) 興 味 は 全 く な し	(2) な し	(3) ど ち ら と も い え な い	(4) あ り	(5) 興 味 は 非 常 に あ り	合 計 人 (%)	点 数
道明寺桜もち	3 ( 1.1)	7 ( 2.5)	76 (27.3)	151 (54.3)	41 (14.8)	278 ( 100)	3.79
あゆ焼き (菓子)	4 ( 1.0)	10 ( 2.6)	148 (38.1)	173 (44.6)	53 (13.7)	388 ( 100)	3.67
押しずし	6 ( 0.9)	17 ( 2.5)	258 (37.6)	321 (46.8)	84 (12.2)	686 ( 100)	3.67
いちご羹	1 ( 0.3)	8 ( 2.5)	141 (43.1)	136 (41.6)	41 (12.5)	327 ( 100)	3.64
肉団子とうずら卵の串ざし	5 ( 1.1)	13 ( 2.9)	172 (37.8)	215 (47.3)	50 (10.9)	455 ( 100)	3.64
きゅうりと唐草いかの酢の物	2 ( 0.6)	7 ( 1.9)	161 (44.1)	150 (41.1)	45 (12.3)	365 ( 100)	3.63
山菜おこわ	1 ( 0.2)	8 ( 2.0)	159 (39.7)	206 (51.4)	27 ( 6.7)	401 ( 100)	3.62
だし巻き卵	3 ( 1.1)	11 ( 4.2)	107 (40.7)	118 (44.9)	24 ( 9.1)	263 ( 100)	3.57
白菜巻きごま浸し	4 ( 0.9)	29 ( 6.1)	183 (38.8)	204 (43.2)	52 (11.0)	472 ( 100)	3.57
鮭のカシューナッツ揚げ	4 ( 1.1)	14 ( 4.0)	143 (41.0)	156 (44.7)	32 ( 9.2)	349 ( 100)	3.57
煮物盛り合わせ	0	29 ( 5.1)	228 (40.5)	265 (47.1)	41 ( 7.3)	563 ( 100)	3.56
かき玉汁	3 ( 1.1)	17 ( 6.1)	115 (41.7)	104 (37.7)	37 (13.4)	276 ( 100)	3.56
なすのからし醬油	1 ( 0.4)	13 ( 4.8)	120 (44.8)	106 (39.6)	28 (10.4)	268 ( 100)	3.55
幕の内にぎり	3 ( 0.7)	19 ( 4.5)	185 (43.3)	179 (41.9)	41 ( 9.6)	427 ( 100)	3.55
結びちかの吸物	1 ( 0.2)	14 ( 3.5)	186 (46.5)	166 (41.5)	33 ( 8.3)	400 ( 100)	3.54
パッテラずし	5 ( 2.4)	6 ( 2.8)	94 (43.9)	88 (41.1)	21 ( 9.8)	214 ( 100)	3.53
れんこんのきんぴら	3 ( 1.5)	5 ( 2.6)	86 (44.6)	87 (45.1)	12 ( 6.2)	193 ( 100)	3.52
平 均							3.60

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

表2 調理作業に対する興味度（西洋料理）

実 習 項 目	(1) 興 味 は 全 く な し	(2) な し	(3) ど ち ら と も い え な い	(4) あ り	(5) 興 味 は 非 常 に あ り	合 計 人 (%)	点 数
クッキー2種	0	3 ( 0.8)	130 (32.7)	209 (52.6)	55 (13.9)	397 (100)	3.80
りんごのクレープ	5 ( 0.9)	21 ( 3.9)	201 (36.8)	241 (44.1)	78 (14.3)	546 (100)	3.67
マシュマロ	7 ( 1.7)	14 ( 3.5)	149 (36.6)	184 (45.2)	53 (13.0)	407 (100)	3.64
ショートケーキ	3 ( 0.4)	43 ( 6.0)	263 (36.8)	306 (42.8)	100 (14.0)	715 (100)	3.64
にんじんのスープ	0	12 ( 3.6)	130 (38.9)	157 (47.0)	35 (10.5)	334 (100)	3.64
カスタードプリン	0	19 ( 4.4)	188 (43.1)	166 (38.1)	63 (14.4)	436 (100)	3.63
ライスグラタン・ドリア風	3 ( 0.5)	16 ( 2.6)	243 (39.7)	290 (47.4)	60 ( 9.8)	612 (100)	3.63
野菜のサラダ	9 ( 1.3)	44 ( 6.2)	252 (35.7)	315 (44.7)	85 (12.1)	705 (100)	3.60
鱈のムニエル	4 ( 0.6)	31 ( 4.5)	271 (39.6)	320 (46.7)	59 ( 8.6)	685 (100)	3.58
落とし卵のフロレンス風	3 ( 0.6)	17 ( 3.4)	224 (45.0)	198 (39.8)	56 (11.2)	498 (100)	3.58
プロシュット2種	6 ( 0.8)	34 ( 4.7)	311 (42.8)	288 (39.6)	88 (12.1)	727 (100)	3.57
豚肉のソテー・りんご添え	0	27 ( 6.3)	173 (40.2)	195 (45.4)	35 ( 8.1)	430 (100)	3.55
スパゲティ・イタリアカルーソ風	4 ( 0.8)	23 ( 4.5)	229 (44.5)	221 (43.0)	37 ( 7.2)	514 (100)	3.51
えびのクリームスープ	4 ( 0.7)	37 ( 6.2)	280 (46.7)	229 (38.2)	49 ( 8.2)	599 (100)	3.47
じゃがいものサラダ	8 ( 1.3)	42 ( 6.9)	281 (46.1)	227 (37.3)	51 ( 8.4)	609 (100)	3.44
平 均							3.59

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

表3 調理作業に対する興味度（中国料理）

実 習 項 目	(1) 興 味 は 全 く な し	(2) な し	(3) ど ち ら と も い え な い	(4) あ り	(5) 興 味 は 非 常 に あ り	合 計 人 ( % )	点 数
蒸しカステラ	9 ( 1.7)	20 ( 3.7)	170 (31.5)	259 (48.1)	81 (15.0)	539 (100)	3.71
ごまかけ団子	0	21 ( 4.1)	193 (38.0)	227 (44.7)	67 (13.2)	508 (100)	3.67
豆腐と挽き肉の辛味炒め	1 ( 0.2)	8 ( 1.8)	177 (41.0)	209 (48.4)	37 ( 8.6)	432 (100)	3.63
五目炒飯	1 ( 0.2)	13 ( 3.0)	197 (45.2)	169 (38.8)	56 (12.8)	436 (100)	3.61
グリーンアスパラガスとぼたて貝の塩味炒め	1 ( 0.3)	16 ( 4.3)	148 (40.0)	176 (47.6)	29 ( 7.8)	370 (100)	3.58
菊花切り魚の甘酢あんかけ	2 ( 0.3)	25 ( 4.2)	253 (42.1)	265 (44.1)	56 ( 9.3)	601 (100)	3.58
牛肉入り焼きそば	0	16 ( 3.8)	202 (48.3)	145 (34.7)	55 (13.2)	418 (100)	3.57
かぶの辛味あえ	0	5 ( 2.3)	107 (49.6)	80 (37.0)	24 (11.1)	216 (100)	3.57
鶏の辛味ソースかけ	5 ( 1.1)	20 ( 4.4)	177 (39.1)	220 (48.6)	31 ( 6.8)	453 (100)	3.56
いかのミルク煮込み	0	14 ( 3.6)	189 (48.7)	158 (40.7)	27 ( 7.0)	388 (100)	3.51
鮑のスープ	0	11 ( 3.4)	167 (52.4)	115 (36.1)	26 ( 8.1)	319 (100)	3.49
酸味のくず汁	6 ( 1.4)	24 ( 5.6)	189 (44.6)	172 (40.6)	33 ( 7.8)	424 (100)	3.48
平 均							3.59

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

### (1) 料理別の調理作業興味度

表1・2・3は日本料理・西洋料理・中国料理の実習項目に対する興味度を示したものである。ここでは準備操作から盛り付けに至る全般的な調理作業に対する興味をみた。

5段階尺度の評定値を点数化し、高得点のものから順に示した。なお、合計は作業人数の延数を表わしている。

① 日本料理では興味度の高い項目は道明寺桜もちが3.79、和菓子のあゆ焼きが3.67、次いで押しずし、いちご羹が上げられ、和菓子類が上位を占めている。低い項目としてはれんこんのきんぴらの3.52、パッテラずしの3.53、結びちかの吸物の3.54が上げられる。日本料理ではすべての実習項目に対して50%以上の者が興味「あり」、「非常にあり」と答えている。

② 西洋料理ではクッキーの3.80、りんごのクレープの3.67、マシュマロの3.64と日本料理と同様、菓子類に対する興味度が高い。じゃがいものサラダの3.44、えびのクリームスープが3.47で興味度の低い項目として上げられる。じゃがいものサラダとえびのクリームスープ以外の実習項目については50%以上の者が興味「あり」、「非常にあり」と答えている。西洋料理は日本料理・中国料理に比べ、得点範囲が広い。

③ 中国料理では蒸しカステラの3.71、ごまかけ団子の3.67が高い興味度を示し、やはり菓子類に集中している。低い項目としては酸味のくず汁の3.48、鮑のスープの3.49が上げられる。中国料理では12項目中、7項目に対し50%以上の者が興味「あり」、「非常にあり」と答えている。

日本料理・西洋料理・中国料理の各平均興味度は、それぞれ3.60、3.59、3.59である。前述のように西洋料理の興味度にはややバラツキはあるが、日本・西洋・中国料理の様式別には大きい差は見られない。

### (2) 各料理の操作別興味度



次に各料理の実習項目について調理工程を準備、予備操作、本調理、盛り付けに分け、各操作に対する興味度を表4・5・6に示した。各操作には実習項目によってそれぞれいくつかの内容及び個々に得点数を算出したが、それについては本文中で述べることにし、この表には各実習項目の操作別平均点のみ示した。

① 日本料理の準備についての平均興味度は3.33である。白菜巻きごま浸しが3.21と低く、準備はいずれも材料を洗ったり、不要な部分を取り除いたりする単純作業のためと思われる。

予備操作の平均興味度は3.56である。れんこんのきんぴらの「れんこんのうすい輪切り」が3.75、きゅうりと唐草いかの酢の物の「いかの唐草切り」が3.79、「きゅうりの蛇腹切り」が3.72と高い。切り方が多く含まれる予備操作では全体に興味度は低いが、いかの唐草切りや、きゅうりの蛇腹切りの飾り切りのように技術を要し、変化のある切り方には興味を示している。幕の内にぎりで洗米後、吸水させる作業が3.15で特に興味度が低い。次いで結びちかの吸物の3.45、白菜巻きごま浸しの3.49が上げられる。

本調理の平均興味度は3.72である。最も高い項目は道明寺桜もちで、本調理の内容は「道明寺粉であんを包んで桜もちの形に整え、蒸す」という作業で興味度は4.18であり、日本・西洋・中国料理の全実習項目の中で最も高い値を示している。次いでかき玉汁で卵をだし汁に流し入れる」が3.83である。その他、幕の内にぎりや押しずしの本調理中、「ご飯を型に詰め、型から抜く」という作業にいずれも3.96と高い興味度を示している。低い項目は結びちかの吸物となすのからし醤油の3.58であり、吸物のだし汁をとる作業の興味度が低い。幕の内にぎりの炊飯についてもあまり興味を示していない。

盛り付けの平均興味度は3.79である。あゆ焼きが4.10、道明寺桜もちが4.04と高い。煮物盛り合わせ、幕の内弁当では器との調和を考え、美しく盛り付けることへの興味度も高い。低い項目は押しずしとバッテリーずしの盛り合わせの3.61である。

日本料理の操作別興味度は高い順に盛り付け、本調理、予備操作、準備である。

② 西洋料理の準備についての平均興味度は3.33である。クッキーが3.52、りんごのクレープが3.47、ショートケーキが3.46と菓子類が高い。低い項目はじゃがいものサラダで3.13、鰯のムニエルの3.21である。

予備操作の平均興味度は3.55である。高い項目はクッキーで「クッキーのタネを作る」という作業が3.81と最も高い。次いでライスグラタン・ドリア風の材料を切る作業の3.76である。低い項目はじゃがいものサラダの3.35、スパゲティ・イタリアカルーソ風の3.41などである。

本調理の平均興味度は3.67である。クッキーの「タネを天板に絞り出す、並べる」という作業が3.98で高い。次いで鰯のムニエルの「アーモンドソースを作る」が3.96、カスタードプリンの「キャラメルソースを作る」が3.90、ライスグラタン・ドリア風の「ベシャメルソースを作る」が3.85と各種ソースの作り方にも高い興味度を示している。その他、落とし卵のフロレンス風の「湯の中に卵を落とし入れ、形作りながら茹でる」、鰯のムニエルの「鰯をフライパンで焼く」という作業の興味度も高い。低い項目はエビのクリームスープの3.44が上げられ、

表4 操作別興味度(日本料理)

実 習 項 目	準 備							予 備 操 作						
	(1) 興味は全くなし	(2) なし	(3) どちらでもない	(4) あ り	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数	(1) 興味は全くなし	(2) なし	(3) どちらでもない	(4) あ り	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数
道明寺桜もち	3	5	30	21	2	61	3.23	0	2	25	33	2	62	3.56
あゆ焼き	2	4	40	22	5	73	3.33	0	3	33	34	4	74	3.53
押しずし(盛り合わせ)※	1	0	50	27	6	84	3.44	1	2	64	62	13	142	3.59
いちご羹	0	3	36	22	8	69	3.51	1	1	25	27	9	63	3.67
肉団子とうずら卵の串ざし	2	4	45	19	4	74	3.26	1	6	70	70	16	163	3.58
きゅうりと唐草いかの酢の物	1	2	31	20	2	56	3.36	0	2	28	34	11	75	3.72
山菜おこわ	0	4	47	25	2	78	3.32	0	2	69	93	13	177	3.66
だし巻き卵	2	5	40	23	5	75	3.32	0	3	29	31	4	67	3.54
白菜巻きごま浸し	3	10	58	24	7	102	3.21	0	14	60	74	9	157	3.49
鮭のカシューナッツ揚げ	3	3	50	28	5	89	3.33	0	7	48	65	13	133	3.63
煮物盛り合わせ	0	9	52	36	3	100	3.33	0	16	85	98	11	210	3.50
かき玉汁	1	7	41	19	6	74	3.30	1	7	38	38	9	93	3.51
なすのからし醤油	1	2	33	21	4	61	3.41	0	4	24	22	6	56	3.54
幕の内にぎり(弁当)※※	2	10	65	37	8	122	3.32	0	5	30	10	1	46	3.15
結びちかの吸物	0	2	46	25	4	77	3.40	0	4	30	30	2	66	3.45
パッテラずし	3	0	26	19	3	51	3.37	0	2	22	18	5	47	3.64
れんこんのきんぴら	3	3	50	28	5	89	3.33	0	0	16	34	3	53	3.75
	平 均							平 均						
実 習 項 目	本 調 理							盛 り 付 け						
	(1) 興味は全くなし	(2) なし	(3) どちらでもない	(4) あ り	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数	(1) 興味は全くなし	(2) なし	(3) どちらでもない	(4) あ り	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数
道明寺桜もち	0	0	7	47	20	74	4.18	0	0	14	50	17	81	4.04
あゆ焼き	2	3	62	74	23	164	3.69	0	0	13	43	21	77	4.10
押しずし(盛り合わせ)※	2	14	105	190	55	366	3.77	2	1	39	42	10	94	3.61
いちご羹	0	3	57	58	15	133	3.64	0	1	23	29	9	62	3.74
肉団子とうずら卵の串ざし	2	3	57	126	30	218	3.82	—	—	—	—	—	—	—
きゅうりと唐草いかの酢の物	1	3	72	71	21	168	3.64	0	0	30	25	11	66	3.71
山菜おこわ	1	1	27	53	9	91	3.75	0	1	16	35	3	55	3.73
だし巻き卵	1	3	38	64	15	121	3.74	—	—	—	—	—	—	—
白菜巻きごま浸し	1	4	47	81	28	161	3.81	0	1	18	25	8	52	3.77
鮭のカシューナッツ揚げ	1	4	45	63	14	127	3.67	—	—	—	—	—	—	—
煮物盛り合わせ	0	2	69	87	12	170	3.64	0	2	22	44	15	83	3.87
かき玉汁	1	1	17	22	13	54	3.83	0	2	19	25	9	55	3.75
なすのからし醤油	0	4	32	32	8	76	3.58	0	3	31	31	10	75	3.64
幕の内にぎり(弁当)※※	1	3	55	72	17	148	3.68	0	1	35	60	15	111	3.80
結びちかの吸物	1	8	71	76	17	173	3.58	0	0	39	35	10	84	3.65
パッテラずし	2	4	46	51	13	111	3.76	—	—	—	—	—	—	—
れんこんのきんぴら	0	2	20	25	4	51	3.61	—	—	—	—	—	—	—
	平 均							平 均						

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

※ 押しずし, パッテラずしの盛り合わせ

※※ 幕の内にぎり, 肉団子とうずら卵の串ざし, だし巻き卵, 鮭のカシューナッツ揚げ, れんこんのきんぴら

表5 操作別興味度（西洋料理）

実 習 項 目	準 備							予 備 操 作						
	(1) 興味は全くなし	(2) な	(3) どちらでもない	(4) あ	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数	(1) 興味は全くなし	(2) な	(3) どちらでもない	(4) あ	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数
クッキー2種	0	1	35	26	5	67	3.52	0	2	42	88	18	150	3.81
りんごのクレープ	0	8	61	51	9	129	3.47	1	2	28	30	6	67	3.57
マシュマロ	1	2	41	18	6	68	3.38	2	5	45	66	16	134	3.66
ショートケーキ	1	9	97	59	19	185	3.46	0	4	15	23	7	49	3.67
にんじんのスープ	0	5	30	20	3	58	3.36	0	0	45	64	13	122	3.74
カスタードプリン	0	7	71	20	6	104	3.24	0	8	57	43	11	119	3.48
ライスグラタン・ドリア風	2	7	80	51	8	148	3.38	0	0	32	61	8	101	3.76
野菜のサラダ	3	15	99	39	11	167	3.24	1	5	17	28	5	56	3.55
鱈のムニエル	1	10	62	21	6	100	3.21	3	14	119	123	20	279	3.51
落とし卵のフローレンス風	1	5	41	20	5	72	3.32	0	2	37	28	7	74	3.54
プロシュット2種	2	3	40	13	6	64	3.28	0	9	55	41	10	115	3.45
豚肉のソテー・りんご添え	0	3	35	15	4	57	3.35	0	8	42	72	9	131	3.63
スパゲティ・イタリアカルーソ風	0	5	47	25	3	80	3.33	1	7	49	41	5	103	3.41
えびのクリームスープ	0	3	45	24	0	72	3.29	1	9	60	66	8	144	3.49
じゃがいものサラダ	0	6	43	14	0	63	3.13	4	23	125	78	21	251	3.35
平 均							3.33	平 均						

  

実 習 項 目	本 調 理							盛 り 付 け						
	(1) 興味は全くなし	(2) な	(3) どちらでもない	(4) あ	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数	(1) 興味は全くなし	(2) な	(3) どちらでもない	(4) あ	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数
クッキー2種	0	0	26	67	24	117	3.98	0	0	27	28	8	63	3.70
りんごのクレープ	4	10	95	126	42	277	3.69	0	1	17	34	21	73	4.03
マシュマロ	3	7	43	68	16	137	3.64	1	0	20	32	15	68	3.88
ショートケーキ	1	26	128	151	48	354	3.62	1	4	23	73	26	127	3.94
にんじんのスープ	0	7	31	50	14	102	3.70	0	0	24	23	5	52	3.63
カスタードプリン	0	2	45	77	34	158	3.90	0	2	15	26	12	55	3.87
ライスグラタン・ドリア風	0	2	96	151	35	284	3.77	1	7	35	27	9	79	3.46
野菜のサラダ	5	22	114	203	61	405	3.72	0	2	22	45	8	77	3.77
鱈のムニエル	0	6	50	112	21	189	3.78	0	1	40	64	12	117	3.74
落とし卵のフローレンス風	1	8	116	130	38	293	3.67	1	2	30	20	6	59	3.47
プロシュット2種	2	19	171	205	58	455	3.65	2	3	45	29	14	93	3.54
豚肉のソテー・りんご添え	0	11	63	80	14	168	3.58	0	5	33	28	8	74	3.53
スパゲティ・イタリアカルーソ風	1	8	99	105	18	231	3.56	2	3	34	50	11	100	3.65
えびのクリームスープ	3	22	149	106	29	309	3.44	0	3	26	33	12	74	3.73
じゃがいものサラダ	3	12	91	104	21	231	3.55	1	1	22	31	9	64	3.72
平 均							3.67	平 均						

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

本調理中のバイオンをとる作業の興味度が3.27と低い。

盛り付けの平均興味度は3.72である。りんごのクレープの4.03、ショートケーキの3.94、マシュマロの3.88、カスタードプリンの3.87と上位は菓子類である。これらの項目は楽しみなが

表6 操作別興味度(中国料理)

実 習 項 目	準 備							予 備 操 作						
	(1) 興味は全くなし	(2) な	(3) どちらでもない	(4) あ	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数	(1) 興味は全くなし	(2) な	(3) どちらでもない	(4) あ	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数
蒸しカステラ	2	6	76	73	18	175	3.57	1	0	21	29	6	57	3.68
ごまかけ団子	0	5	51	13	5	74	3.24	0	12	56	105	21	194	3.70
豆腐と挽き肉の辛味炒め	1	4	46	29	5	85	3.34	0	3	58	75	10	146	3.63
五目炒飯	1	4	52	18	8	83	3.34	0	6	68	54	14	142	3.54
グリーンアスパラガスとほたて貝の塩味炒め	0	5	44	20	2	71	3.27	0	7	42	64	13	126	3.66
菊花切り魚の甘酢あんかけ	0	7	44	20	5	76	3.30	2	5	100	130	25	262	3.65
牛肉入り焼きそば	0	1	47	13	9	70	3.43	0	9	84	57	27	177	3.58
かぶの辛味あえ	0	2	32	17	6	57	3.47	0	1	35	21	7	64	3.53
鶏の辛味ソースかけ	0	3	37	21	1	62	3.32	1	4	31	37	4	77	3.51
いかのミルク煮込み	0	1	39	11	2	53	3.26	0	11	103	99	19	232	3.54
鮑のスープ	0	6	34	19	4	63	3.33	0	2	42	23	3	70	3.39
酸味のくず汁	1	2	31	17	2	53	3.32	5	11	75	66	16	173	3.45
平 均							3.38	平 均						

  

実 習 項 目	本 調 理							盛 り 付 け						
	(1) 興味は全くなし	(2) な	(3) どちらでもない	(4) あ	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数	(1) 興味は全くなし	(2) な	(3) どちらでもない	(4) あ	(5) 興味は非常にあり	合 計 (人)	点 数
蒸しカステラ	4	13	54	127	47	245	3.82	2	1	19	30	10	62	3.73
ごまかけ団子	0	3	51	80	28	162	3.82	0	1	35	29	13	78	3.69
豆腐と挽き肉の辛味炒め	0	1	44	71	15	131	3.74	0	0	29	34	7	70	3.69
五目炒飯	0	3	41	62	24	130	3.82	0	0	36	35	10	81	3.68
グリーンアスパラガスとほたて貝の塩味炒め	0	1	37	67	11	116	3.76	1	3	25	25	3	57	3.46
菊花切り魚の甘酢あんかけ	0	11	74	85	20	190	3.60	0	2	35	30	6	73	3.55
牛肉入り焼きそば	0	4	40	54	10	108	3.65	0	2	31	21	9	63	3.59
かぶの辛味あえ	0	1	27	18	4	50	3.50	1	1	13	24	7	45	3.82
鶏の辛味ソースかけ	3	10	83	129	19	244	3.62	1	3	26	33	7	70	3.60
いかのミルク煮込み	0	1	22	27	3	53	3.60	0	1	25	21	3	50	3.52
鮑のスープ	0	2	66	56	19	143	3.54	0	1	25	17	3	46	3.48
酸味のくず汁	0	10	58	72	12	152	3.57	0	1	25	17	3	46	3.48
平 均							3.68	平 均						

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

ら盛り付けしていることがうかがえる。西洋料理の基本的な盛り付け方を学習する鱈のムニエルは3.74で、上記の菓子類を除くと上位にある。野菜のサラダは3.77で、準備、予備操作の興味度は高くはないが盛り付けには比較的、高い興味度を示している。低い項目としてライスグラタン・ドリア風の3.46、落とし卵のフローレンス風の3.47が上げられる。いずれも盛り付けに手をかけることが少ないためであろう。

西洋料理の操作別興味度は高い順に盛り付け、本調理、予備操作、準備で日本料理と同様の結果である。

③ 中国料理の準備の平均興味度は3.38である。高い項目は蒸しカステラの3.57であり、低い項目はごまかけ団子の3.24である。

予備操作の平均興味度は3.58である。ごまかけ団子が3.70で最も高く、この予備操作の内容は「白玉粉をこねて皮を作る」という作業である。低い項目は鮑のスープの3.39と酸味のくず汁の3.45で、いずれも材料の切り方にあまり興味を示していない。

本調理の平均興味度は3.68である。ごまかけ団子の「白玉粉の皮であんを包み、丸めて茹でる」、五目炒飯の「ご飯と副材料を炒める」、蒸しカステラの「卵白の泡立て」から「蒸す」までの作業については、いずれも3.82で興味度は高い。低い項目はかぶの辛味あえの3.50である。酸味のくず汁は3.57であるがこの本調理中、「スープの素汁をとる」という基礎的な作業の興味度は低くなっている。

盛り付けの平均興味度は3.61である。かぶの辛味あえが3.82で高く、酸味のくず汁と鮑のスープが3.48で低い項目として上げられる。かぶの辛味あえは前菜風に色々な盛り付けができる料理であるのに対し、スープ類はせいぜい、実の浮かせ方に変化をもたせる程度の盛り付けしかできないためと思われる。

中国料理の操作別興味度は高い順に本調理、盛り付け、予備操作、準備で日本料理・西洋料理と異なり、盛り付けが二番目になっている。中国料理はでき上った料理を一度に大皿や大鉢に盛り付けることが多く、特に興味を感じるものが少ないためであろう。

## 2. 興味度と調理作業の難易、及び嗜好との関連

前述のように各調理操作における興味度では実習項目にもよるが、あまり易しい調理には興味を示さぬことが多い。しかし、調理技術の未熟な学生が増えている昨今は、難しい調理に対しても興味を減少させているように感じられる。調理作業の難易、及び嗜好と興味はどう関わっているであろうか。難易度と嗜好度をそれぞれ求め興味度との相関関係を調べた。

### (1) 料理別の難易度

表7・8・9は日本料理・西洋料理・中国料理の実習項目に対する難易を点数化し、その順位を易しい順に示したものである。興味度と同様、各料理について調理操作別の難易も調べたが、ここでは料理別難易度のみを示した。

① 日本料理では易しいとされる実習はれんこんのきんぴらの3.99であり、これは全実習項目中、最も易しいと意識されている。最も難しいとされる実習はパッテラズシの3.28である。次いできゅうりと唐草いかの酢の物の3.40で、きゅうりの蛇腹切りや唐草いかの切り方に困難を示している。結びちかの吸物では魚の下ごしらえに、幕の内にぎりでは炊飯にかなり難しさを感じている。炊飯については家庭では日常、自動炊飯器を利用しているためか、ご飯鍋を使用する調理実習では約50%の者が炊飯は難しいと答えている。その他、だし巻き卵やうす焼き卵の焼き方など卵の調理にも困難を示している。日本料理の平均難易度は3.72であり、全般に易しいと意識されている。しかし、平均点以上の易しいとされる実習項目の中でも、白菜巻きごま浸しや道明寺桜もちについては個人個人で難易の感じ方には差が見られ、日本料理の難易

の差は西洋料理・中国料理に比べやや大きい。

② 西洋料理で易いと言われる実習はじゃがいものサラダの3.88、野菜のサラダの3.83が上げられるが、じゃがいもやキャベツの繊維切りなど、材料の切り方には困難を示している。

難しいと言われる実習は落とし卵のフローレンス風の3.43であり、高度な技術を要する落とし

表7 調理作業に対する難易度（日本料理）

実 習 項 目	(1) 大 変 難しい	(2) 難 しい	(3) どちらとも いえない	(4) 易 しい	(5) 大 変 易 しい	合 計 (人)	点 数
れんこんのきんぴら	0	9	37	94	54	194	3.99
煮物盛り合わせ	5	37	102	275	160	579	3.95
肉団子とうずら卵の串ざし	4	33	84	217	130	468	3.93
かき玉汁	1	24	55	112	85	277	3.92
なすのからし醤油	0	15	61	118	68	262	3.91
山菜おこわ	2	17	98	202	82	401	3.86
鮭のカシューナッツ揚げ	5	30	65	164	89	353	3.86
白菜巻きごま浸し	11	64	83	173	155	486	3.82
いちご羹	2	24	93	132	78	329	3.79
道明寺桜もち	4	43	39	126	67	279	3.75
幕の内にぎり	6	53	87	193	84	423	3.70
あゆ焼き	7	69	89	171	58	394	3.52
押しずし	17	115	157	291	108	688	3.52
だし巻き卵	16	43	40	109	50	258	3.52
結びちかの吸物	14	60	93	182	50	399	3.49
きゅうりと唐草いかの酢の物	9	73	104	127	56	369	3.40
パッテラずし	6	53	51	84	20	214	3.28
平 均							3.72

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

表8 調理作業に対する難易度（西洋料理）

実 習 項 目	(1) 大 変 難しい	(2) 難 しい	(3) どちらとも いえない	(4) 易 しい	(5) 大 変 易 しい	合 計 (人)	点 数
じゃがいものサラダ	4	50	119	283	160	619	3.88
野菜のサラダ	6	80	133	304	187	710	3.83
スパゲティ・イタリアカルーソ風	1	41	121	252	99	514	3.79
ライスグラタン・ドリア風	3	60	118	329	102	612	3.76
にんじんのスープ	1	19	101	165	53	339	3.74
りんごのクレープ	17	64	121	200	144	546	3.71
カスタードプリン	13	64	78	179	106	440	3.68
えびのクリームスープ	6	70	141	286	96	599	3.66
豚肉のソテー・りんご添え	4	46	117	204	67	438	3.65
クッキー2種	0	47	122	152	76	397	3.65
プロシュット2種	19	114	193	290	121	737	3.52
ショートケーキ	25	110	182	261	137	715	3.52
マシュマロ	15	66	93	161	67	402	3.50
鱈のムニエル	3	64	124	329	171	768	3.48
落とし卵のフローレンス風	26	83	123	181	85	498	3.43
平 均							3.65

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

表9 調理作業に対する難易度（中国料理）

実 習 項 目	(1) 大 変 難しい	(2) 難 しい	(3) どちらとも いえない	(4) 易 しい	(5) 大 変 易 しい	合 計 (人)	点 数
鮑のスープ	0	19	61	143	99	322	4.00
牛肉入り焼きそば	4	14	134	156	117	425	3.87
五目炒飯	1	31	111	182	111	436	3.85
ごまかけ団子	4	56	106	228	131	525	3.81
かぶの辛味あえ	0	14	67	84	51	216	3.80
豆腐と挽き肉の辛味炒め	3	38	98	214	88	441	3.78
いかのミルク煮込み	5	32	108	150	85	380	3.73
グリーンアスパラガスとほたて貝の塩味炒め	1	22	119	171	57	370	3.71
蒸しカステラ	15	61	124	205	134	539	3.71
鶏の辛味ソースかけ	7	52	97	214	83	453	3.69
菊花切り魚の甘酢あんかけ	6	69	162	251	115	601	3.67
酸味のくず汁	2	43	121	193	65	424	3.65
平 均							3.76

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

卵の作り方を特に難しいと意識している。日本料理と同様、卵の調理は全般に難しい実習になっている。次いで鱈のムニエルでムニエルの焼き方を難しいとしている。火加減の調節は調理全般についていえることであるが、苦手とする者が多く見られる。その他、キャラメルソース、ベシャメルソース、マヨネーズソースなど各種ソースの作り方にも難しさを感じている。マッシュマロは卵白の泡立て、ゼラチンの扱い方など調理全般に困難を示している。西洋料理の平均難易度は3.65である。りんごのクレープは比較的易しい実習とされているが、本調理中、クレープの焼き方は2.59であり、西洋料理の菓子類の実習項目中、最も難しい操作とされている。

③ 中国料理で易しいとされる実習は鮑のスープの4.00が上げられる。難しい実習としては酸味のくず汁の3.65で、スープの素汁のとり方に困難を示している。同じスープでも素汁から調理した酸味のくず汁が最も難しい実習であり、既に用意してある素汁を使った鮑のスープが最も易しい実習となっている。中国料理の平均難易度は3.76で全般に易しいと意識され、料理の難易の差も小さい。

西洋料理は日本・中国料理に比べ全般に難しいと意識され、10年前の調査結果と変わらない<sup>1)</sup>。食生活の洋風化が進んでいるとはいえ、調理の面では依然として馴じみづらいものと思われる。

以上、各料理の難易について述べたが次に難易度と興味度の順位を合わせ、表10・11・12に示した。日本・西洋・中国料理ともに、この表

表10 調理作業の興味度と難易度順位（日本料理）

実 習 項 目	興味度 順 位	難易度 順 位
道明寺桜もち	1	10
あゆ焼き	2	12
押しずし	2	12
いちご羹	4	9
肉団子とうずら卵の串ざし	4	3
きゅうりと唐草いかの酢の物	6	16
山菜おこわ	7	6
だし巻き卵	8	12
白菜巻きごま浸し	8	8
鮭のカシューナッツ揚げ	8	7
煮物盛り合わせ	11	2
かき玉汁	11	4
なすのからし醤油	13	11
幕の内にぎり	13	5
結びちかの吸物	15	15
パッテラずし	16	17
れんこんのきんぴら	17	1

表11 調理作業の興味度と難易度順位(西洋料理)

実 習 項 目	興味度 順 位	難易度 順 位
クッキー2種	1	9
りんごのクレープ	2	7
マシュマロ	3	13
ショートケーキ	3	11
にんじんのスープ	3	5
カスタードプリン	6	6
ライスグラタン・ドリア風	6	4
野菜のサラダ	8	2
鱈のムニエル	9	14
落とし卵のフローレンス風	9	15
プロシュット2種	11	11
豚肉のソテー・りんご添え	12	9
スパゲティ・イタリアカルーソ風	13	3
えびのクリームスープ	14	8
じゃがいものサラダ	15	1

表12 調理作業の興味度と難易度順位(中国料理)

実 習 項 目	興味度 順 位	難易度 順 位
蒸しカステラ	1	8
ごまかけ団子	2	4
豆腐と挽き肉の辛味炒め	3	6
五目炒飯	4	3
グリーンアスパラガスとほたて貝の塩味炒め	5	8
菊花切り魚の甘酢あんかけ	5	11
牛肉入り焼きそば	7	2
かぶの辛味あえ	7	5
鶏の辛味ソースかけ	9	10
いかのミルク煮込み	10	7
鮑のスープ	11	1
酸味のくず汁	12	12

注) 興味度順位は興味の高い項目から順に示した。  
難易度順位は易しい項目から順に示した。

から相関関係は弱いことがうかがえる。そこで全実習44項目について難易度と興味度の相関係数を算出したが $R = -0.5$ となり、両者間には相関関係は見られなかった。

## (2) 料理別の嗜好度

次に料理の嗜好度と興味との関連を試みた。表13・14・15は日本料理・西洋料理・中国料理の各実習項目の嗜好を点数化し、嗜好の高い順に示したものである。

① 日本料理の平均嗜好度は3.79である。肉だんごとうずら卵の串ざしが4.24、鮭のカシュー

表13 日本料理の嗜好度

実 習 資 目	(1) 大嫌い	(2) 嫌 い	(3) どちらとも いえない	(4) 好 き	(5) 大好き	合 計 (人)	点 数
肉団子とうずら卵の串ざし	1	4	27	148	106	286	4.24
山菜おこわ	0	13	25	139	98	275	4.17
あゆ焼き	3	12	35	138	87	275	4.07
鮭のカシューナッツ揚げ	1	13	40	150	82	286	4.05
いちご羹	6	16	36	116	100	274	4.05
道明寺桜もち	3	13	37	122	83	258	4.04
かき玉汁	3	12	52	138	81	286	3.99
押しずし	2	15	46	143	68	274	3.95
だし巻き卵	5	28	45	137	71	286	3.84
幕の内にぎり	2	9	74	154	47	286	3.82
白菜巻きごま浸し	2	22	73	132	29	258	3.64
なすのからし醤油	15	32	52	121	55	275	3.61
きゅうりと唐草いかの酢の物	8	31	79	114	42	274	3.55
煮物盛り合わせ	1	40	74	113	30	258	3.51
バッテラずし	19	49	48	102	56	274	3.46
れんこんのきんぴら	15	55	79	90	47	286	3.35
結びちかの吸物	5	63	89	87	31	275	3.00
平 均							3.79

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点



表14 西洋料理の嗜好度

実 習 項 目	(1) 大嫌い	(2) 嫌 い	(3) どちらとも いえない	(4) 好 き	(5) 大好き	合 計 (人)	点 数
クッキー2種	4	3	9	72	123	211	4.45
カスタードプリン	6	9	21	131	146	303	4.43
ライスグラタン・ドリア風	3	6	29	135	112	285	4.22
りんごのクレープ	2	9	33	121	120	285	4.22
スパゲティ・イタリアカールソ風	3	7	34	135	112	291	4.19
ショートケーキ	6	11	29	128	117	291	4.16
豚肉のソテー・りんご添え	1	5	26	116	63	211	4.08
プロシエッ2種	1	10	44	153	83	291	4.05
えびのクリームスープ	4	25	40	140	82	291	3.93
鱈のムニエル	2	20	48	178	55	303	3.87
落とし卵のフローレンス風	6	30	61	127	67	291	3.75
にんじんのスープ	6	23	51	90	41	211	3.65
野菜のサラダ	9	40	66	142	46	303	3.58
じゃがいものサラダ	4	52	88	97	44	285	3.44
マシュマロ	9	55	90	87	50	291	3.39
平 均							3.95

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

表15 中国料理の嗜好度

実 習 項 目	(1) 大嫌い	(2) 嫌 い	(3) どちらとも いえない	(4) 好 き	(5) 大好き	合 計 (人)	点 数
蒸しカステラ	2	6	27	160	92	287	4.16
五目炒飯	6	6	31	170	78	291	4.06
鶏の辛味ソースかけ	0	15	44	151	77	287	4.01
グリーンアスパラガスとほたて貝の塩味炒め	3	11	45	152	76	287	3.98
豆腐と挽き肉の辛味炒め	9	21	46	147	68	291	3.84
菊花切り魚の甘酢あんかけ	8	29	58	134	58	287	3.71
牛肉入り焼きそば	2	22	60	108	39	231	3.69
鮑のスープ	11	50	88	111	31	291	3.35
かぶの辛味あえ	12	40	82	74	23	231	3.24
ごまかけ団子	18	70	83	80	40	291	3.19
いかのミルク煮込み	11	71	66	67	16	231	3.03
酸味のくず汁	11	82	64	58	16	231	2.94
平 均							3.63

注) 点数化 (1) 1点 (2) 2点 (3) 3点 (4) 4点 (5) 5点

ナッツ揚げが4.05と嗜好は高い。これらは「好き」と「大好き」を合わせると80%以上の高率である。一般に肉料理、揚げ物料理は若い人々に好まれるがここでも同様の結果である。また、山菜おこわも4.17で好まれており「大嫌い」と答えた者は一人もいない。あゆ焼き、いちご羹、道明寺桜もちの和菓子類の嗜好度も高い。低い項目は結びちかの吸物の3.00、れんこんのきんぴらの3.35、パッテラずしの3.46が上げられる。結びちかの吸物とパッテラずしはいずれも25%の者が「嫌い」、「大嫌い」と答えている。ちかや鱈などの魚はあまり好まれていないようであり、若い人々の魚ばなれ<sup>2)</sup>がここでも見られる。

② 西洋料理の平均嗜好度は3.95である。クッキーが4.45、カスタードプリンが4.43、りんごのクレープが4.22で菓子類の嗜好が高い。特にクッキー、カスタードプリンは90%以上の者が「好き」、「大好き」と答えている。菓子以外ではライスグラタン・ドリア風が4.22と上位にある。また、スパゲティ・イタリアカルーソ風、豚肉のソテーの嗜好度も高く、いずれも85%の者が「好き」、「大好き」と答えている。低い項目はマシュマロの3.39で22%の者が「嫌い」、「大嫌い」と答えている。次いでじゃがいものサラダの3.44、野菜サラダの3.58が上げられる。サラダは若い女性が好きとされているが、ここではそれほど好まれていない。マシュマロやサラダの嗜好にはバラツキが見られる。

③ 中国料理の平均嗜好度は3.63である。嗜好の高い項目は蒸しカステラの4.16で、西洋料理のショートケーキと同じ嗜好度である。次いで五目炒飯の4.06、鶏の辛味ソースかけの4.01が上げられる。低い項目は酸味のくず汁の2.94、いかのミルク煮込みの3.03、ごまかけ団子の3.19などである。酸味のくず汁は全実習項目中、最低の嗜好度を示している。トマトの酸味を生かしたくず汁、ミルクを使った味つけ、団子の甘ずっぱいあんなどが嫌われる理由だが、中国料理独特の味つけに馴じんでいないためであろう。

以上のように日本・西洋・中国料理の様式別では、西洋料理の嗜好が全般的に高い。日本料理については調理材料や調理方法によって嗜好の高い項目もあり、バラツキが見られる。中国料理の実習では特色ある材料、味つけを積極的に取り入れているが、それが逆に馴じめず好まれていないようである。また、火加減や油の使い方、調味方法などに中国料理独特の工夫や技術がありそれが味を左右するが、学生の未熟な技術では味の良さを充分出せないことも嗜好を

表16 調理作業の興味度と嗜好度順位(日本料理)

実 習 項 目	興味度 順 位	嗜好度 順 位
道明寺桜もち	1	6
あゆ焼き	2	3
押しずし	2	8
いちご羹	4	4
肉団子とうずら卵の串どし	4	1
きゅうりと唐草いかの酢の物	6	13
山菜おこわ	7	2
だし巻き卵	8	9
白菜巻きごま浸し	8	11
鮭のカシューナッツ揚げ	8	4
煮物盛り合わせ	11	14
かき玉汁	11	7
なすのからし醤油	13	12
幕の内にぎり	13	10
結びちかの吸物	15	17
パッテラずし	16	15
れんこんのきんぴら	17	16

表17 調理作業の興味度と嗜好度順位(西洋料理)

実 習 項 目	興味度 順 位	嗜好度 順 位
クッキー2種	1	1
りんごのクレープ	2	3
マシュマロ	3	15
ショートケーキ	3	6
にんじんのマープ	3	12
カスタードプリン	6	2
ライスグラタン・ドリア風	6	3
野菜のサラダ	8	13
鱈のムニエル	9	10
落とし卵のフロレンス風	9	11
プロシエツト2種	11	8
豚肉のソテー・りんご添え	12	7
スパゲティ・イタリアカルーソ風	13	5
えびのクリームスープ	14	9
じゃがいものサラダ	15	14

低くしているものと思われる。

以上、各料理の嗜好について述べたが次に嗜好度と興味度の順位を合わせて、表16・17・18に示した。興味度と嗜好度の順位はやや同じ傾向である。全実習44項目について嗜好度と興味度の相関係数を算出したが $R=0.51$ となり、やや相関関係は認められた。調理作業に対する興味は、調理操作の難易より実習項目に対する各自の嗜好が優先しているように考えられる。

表18 調理作業の興味度と嗜好度順位(中国料理)

実 習 項 目	興味度 順 位	嗜好度 順 位
蒸しカステラ	1	1
ごまかけ団子	2	10
豆腐と挽き肉の辛味炒め	3	5
五目炒飯	4	2
グリーンアスパラガスとほたて貝の塩味炒め	5	4
菊花切り魚の甘酢あんかけ	5	6
牛肉入り焼きそば	7	7
かぶの辛味あえ	7	9
鶏の辛味ソースかけ	9	3
いかのミルク煮込み	10	11
鮑のスープ	11	8
酸味のくず汁	12	12

注) 嗜好度順位は嗜好の高い項目から順に示した。

#### Ⅳ ま と め

以上、実習の調理作業に対する興味について調査結果をまとめてみると次の通りである。

- (1) 日本料理・西洋料理・中国料理の実習全般において興味をもって作業した実習項目は、いずれも菓子類が圧倒的に多い。料理の様式別の興味度には大きい差は見られなかった。
- (2) 調理操作別では日本料理・西洋料理は盛り付け、中国料理は本調理に対する興味度が高い。だし汁やスープの素汁のとり方、炊飯など調理の基本的な操作への関心が低く、調理の過程より料理の外観を整える作業への関心の方が高い。日本料理・中国料理では本調理の菓子類の整形、西洋料理では菓子類の整形の他、各種ソースの作り方に興味を示している。
- (3) 調理作業の難易について日本料理では外観に関わる切り方、卵の焼き方などに困難を示している。西洋料理では菓子の卵白の泡立て、焼き方など卵料理の加熱調理、ソースの作り方などに難しさを感じている。

西洋料理は全般に難しいと意識され、中国料理はやや易しいと感じている。日本料理の難易の差は西洋・中国料理に比べ大きい。調理作業の難易と興味との相関関係は認められなかった。

- (4) 各料理の嗜好について日本料理では揚げ物や菓子類の嗜好が高く、魚を主材料とした料理では低い。西洋料理は菓子類やグラタン、スパゲティなどが好まれ、全般に西洋料理の嗜好が高い。中国料理は味つけに特徴ある料理はあまり好まれていない。嗜好と調理作業に対する興味との間にはやや相関関係が認められた。

調理実習に対する学生の興味度は全般的に尺度(4)の評定点に近く、興味ある科目としてとらえている。その内容を見ると菓子類など嗜好の高い料理の調理作業に興味が向けられている傾向にある。作業の難易と興味度の関連は今回は明らかにされなかった。調理実習はグループによる学習であり、学生個々の技術の差や作業に対する積極性、或は、グループ学習の指導のあり方などさまざまな要因が興味度と関わっていると考えられる。今後、更に調査資料を加え、それらについても考察を深めていきたい。

## 参 考 文 献

- 1) 小田島政子：調理実習指導における一考察，北海道女子短大紀要第12号，1979
- 2) 大学生協連調査室：第1回大学生の食生活調査報告書，1985
- 3) N H K放送世論調査所編：日本人の食生活，1983